

Ikan asin kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses ikan asin kering	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan asin kering	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asin kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2721-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan asin kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan ikan asin kering.

2 Acuan normatif

SNI 2721.2:2009, *Ikan asin kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan ikan asin kering

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk ikan asin kering yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan asin kering sesuai SNI 2721.2:2009.

4.2 Garam

Garam yang dipakai harus bersih sesuai SNI 01-4435-2000.

4.3 Bahan penolong

4.3.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.3.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) bak penampungan;
- b) bak penggaraman;
- c) keranjang plastik;
- d) kotak berinsulasi.
- e) meja proses;
- f) para-para;
- g) pengaduk;
- h) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan asin kering mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: jenis dan ukuran yang tidak sesuai, kemunduran mutu, dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran. Sortasi mutu dilakukan secara organoleptik, sortasi jenis dilakukan untuk memisahkan jenis yang tidak dikehendaki dan sortasi ukuran dilakukan dengan cara penimbangan. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C.

6.3 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C.

6.4 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari insang dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang insang dan isi perut. Penyiangan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C.

6.5 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C.

6.6 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen,
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan bentuk sesuai yang diinginkan.
- c) Petunjuk: ikan dibentuk sesuai yang diinginkan. Pembentukan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C.

6.7 Pencucian III

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5 °C

6.8 Penirisan

- a) Potensi bahaya: Kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mengeluarkan air dari tubuh ikan.
- c) Petunjuk: ikan yang sudah dicuci dan dibentuk ditiriskan menggunakan keranjang sampai permukaan ikan cukup kering. Ikan yang sudah ditiriskan ditimbang beratnya.

6.9 Penggaraman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memberi rasa asin pada ikan dengan kadar garam sesuai yang diinginkan.
- c) Petunjuk:
 - Penggaraman kering: ikan dimasukkan ke dalam bak penggaraman dan disusun secara berlapis-lapis antara ikan dan garam (jumlah garam yang digunakan 5 % - 35 % dari berat ikan bersih).
 - Penggaraman dengan larutan garam jenuh: ikan dimasukan dalam dalam bak perendaman yang berisi larutan garam jenuh (tingkat kejenuhan 90 % b/v).

Masing-masing lama penggaraman dilakukan selama 24 jam dan selama proses bak penggaraman ditutup rapat.

6.10 Pencucian IV

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: menghilangkan kristal-kristal garam serta benda asing lainnya yang menempel pada ikan.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter.

6.11 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan tingkat kadar air yang diinginkan serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan diatur secara merata di atas para-para kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Selama penjemuran dilakukan pembalikan secara periodik agar tingkat kekeringan ikan dapat merata. Proses pengeringan dapat pula menggunakan metode lain misalnya dengan menggunakan metode pengeringan mekanis/mechanical drying.

6.12 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, jenis dan ukuran tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: Sortasi dilakukan terhadap mutu, jenis dan ukuran, sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.13 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat ikan asin yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan asin ditimbang sesuai berat yang ditentukan menggunakan timbangan yang telah ditera. Penimbangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat, saniter, untuk mempertahankan keutuhan bentuk ikan.

6.14 Pengemasan dan Pelabelan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi bakteri dan kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk akhir ikan asin kering dikemas menggunakan bahan pengemas yang baik dan benar serta memenuhi persyaratan bagi produk kering. Produk yang telah dikemas lalu diberi label. Pengemasan dan pelabelan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat, saniter, untuk mempertahankan keutuhan bentuk ikan.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Ikan asin kering harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk Ikan asin kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

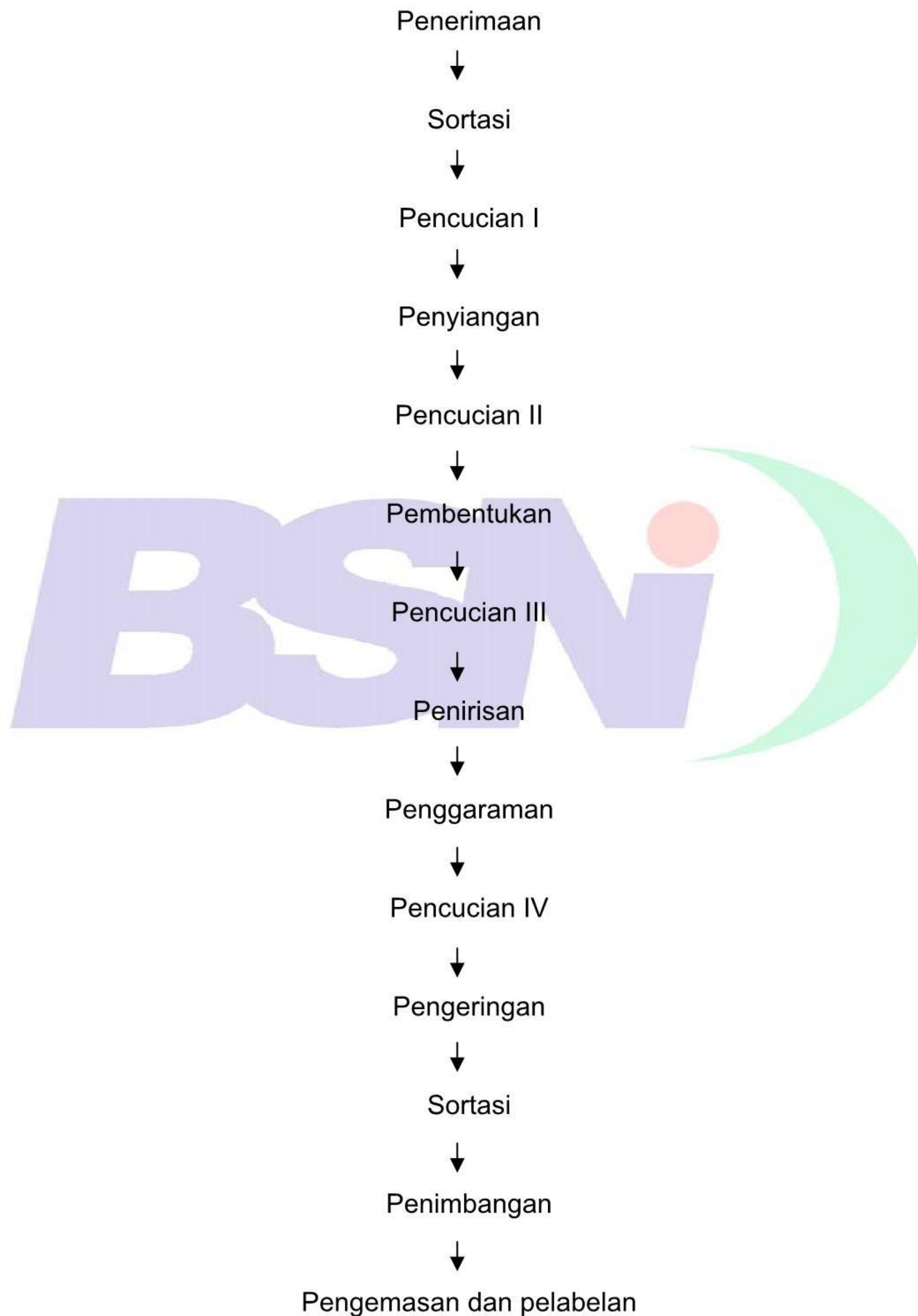
Setiap kemasan produk ikan asin kering yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Produk ikan asin kering disimpan dalam ruangan yang dijaga kelembabannya serta terlindung dari hal-hal yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti panas, insekta dan hewan pengerat. Penataan produk dalam ruangan diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses ikan asin kering



Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan asin kering





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id